AUJOURD'HUI EN FRANCE MAGAZINE
25 AVENUE MICHELET
93408 SAINT OUEN CEDEX - 01 40 10 30 30

10 MAI 13
Hebdomadaire Province

Surface approx. (cm²) : 4289
N° de page : 71

plaisirs
style | art de vivre | high-tech

Les **Sicav sans frais** et sans soucis grâce aux conseils d'un banquier en ligne.

Pour une peau lumineuse, **mettez le feu aux poudriers!**

Simplicité, légèreté, qualité : **l'élégance selon Rabih Kayrouz.**

L'été arrive, **notre sélection des meilleurs rosés** est prête.

La corde, c'est très mode.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

AUJOURD'HUI EN FRANCE MAGAZINE
25 AVENUE MICHELET
93408 SAINT OUEN CEDEX - 01 40 10 30 30

10 MAI 13
Hebdomadaire Province

Surface approx. (cm²) : 4289
N° de page : 71

L'été sera rosé

Avec les beaux jours, il est à la fête. Découvrez notre sélection pour se faire plaisir... à tous les prix !

DOSSIER RÉALISÉ PAR **RACHELLE LEMOINE**
ET COORDONNÉ PAR **HÉLÈNE HURET**

Pour un apéro en terrasse, un pique-nique sur la plage, un déjeuner sur l'herbe... le rosé n'est jamais loin ! Aujourd'hui, il caracole à la deuxième place des volumes de ventes de vins en France : 28,2 %, derrière le vin rouge (54,8 %), mais devant le vin blanc (17 %)*. Une hausse liée à un engouement sans précédent des consommateurs depuis quinze ans : en 1990, le vin rosé ne dépassait pas 10,8 % des volumes de ventes ! « C'est une progression historique pour une couleur de vin qui n'avait jamais été constatée auparavant », se réjouit François Millo, directeur général du Comité interprofessionnel des vins de Provence

> Retrouvez ce dossier sur France Info le vendredi 10 mai dans le 12h-14h de Bernard Thomasson.

notre guide

Les meilleures bouteilles
De moins de 5 euros à 40 euros 81
Une sélection de magnums 85
Le Bag-in-Box fait un carton 86
La Provence cultive ses passions
Etapes culturelles sur la route des vins 87

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

PHOTO © F. MILLO/CIVP

Eléments de recherche : DOMAINE SAINT-ANDRÉ DE FIGUIÈRE : côtes de Provence, uniquement les vins, toutes citations

Depuis 1995, la qualité ne cesse de s'améliorer et le consommateur suit

(CIVP), qui précise que les Français sont les plus gros consommateurs de rosé au monde, avec 35 % du volume total de vin consommés ! Preuve de son attractivité, il séduit désormais toutes les générations, en particulier les 18-24 ans, et les femmes.
Longtemps méprisé par les élites gastronomiques, les sommeliers et les œnologues du fait de sa piètre qualité, le rosé peut cependant s'enorgueillir du titre de vin le plus ancien de l'histoire de France : les premières vinifications étaient effectuées en séparant les peaux des pulpes des raisins, les premières contenant les fameux pigments qui donnent sa couleur au vin. D'où l'élaboration de vins clairs, qui auront la préférence des rois et de l'aristocratie jusqu'au Moyen Age. La présence de la cour de France dans les châteaux de la Loire et de celle du roi René d'Anjou en Provence explique en effet la place prépondérante de la Touraine et du Sud-Est dans la production de rosés.

Le vin le plus difficile à réaliser

Progressivement, ce vin rosé va laisser la place au vin rouge, la demande se portant sur des vins plus tanniques. A partir de 1936, avec les congés payés, les Français redécouvrent le rosé au cours de leurs pérégrinations en Provence. « Mais à cette époque, la qualité des vins laissait à désirer », confie François Millo. Et cette médiocrité durera... jusque dans les années 1980 ! « A partir de 1995, puis grâce à la création du Centre de recherche et d'expérimentation en 2000, la qualité des rosés ne va cesser de s'améliorer », rappelle François Millo. Une évolution qui ira de pair avec la progression de la consommation.

CHACUN **SA COULEUR**

Si la couleur du vin est importante, elle l'est d'autant plus pour les rosés, tant la palette des roses se décline, du très clair (presque blanc) au rose flashy. Issue de la macération des peaux de raisins noirs où se trouvent des pigments qui colorent le jus, elle sera plus ou moins prononcée selon la durée de l'opération. Obtenir la bonne couleur, critère crucial au moment de l'achat, est une véritable gageure pour les vignerons. Les rosés très clairs dont la Provence est devenue spécialiste sont en effet très appréciés des consommateurs. Le Centre de recherche et d'expérimentation sur le vin rosé a ainsi conçu un nuancier. Six teintes portant des noms de fruits (ci-contre) ont été définies comme les plus représentatives des vins rosés de Provence.

Au-delà de toute idée reçue, le rosé est très certainement le vin le plus difficile à réaliser : date des vendanges, température du chai, temps de macération... tout doit être parfaitement maîtrisé si l'on souhaite élaborer un rosé de qualité.
A l'aune de ce que nous avons dégusté pour établir la sélection que vous retrouverez dans les pages suivantes, la qualité des rosés, vins de plaisir ou de gastronomie, est aujourd'hui au rendez-vous. Et devant l'engouement des consommateurs français, presque toutes les régions viticoles sont entrées dans la danse. Résultat, la France occupe le premier rang des pays producteurs de rosés : elle représente 27 % du volume de la production mondiale, suivie par l'Italie (20 %), les Etats-Unis (15 %) et l'Espagne (13 %). ●

*Source : IRI Symphony CAM, 4 nov. 2012.

POUR MIEUX S'Y RETROUVER

ROSÉ DE PRESSE
Les raisins entiers sont directement pressés après la vendange. Ce sont les rosés les plus clairs.

ROSÉ DE MACÉRATION
Les raisins macèrent dans une cuve cinq à douze heures. Les pigments présents dans la peau des raisins noirs (anthocyanes) colorent ainsi le jus.

ROSÉ DE SAIGNÉE
Les raisins sont mis à macérer dans une cuve: une partie est pressée et donne le rosé de saignée. Le reste servira à faire un vin rouge plus concentré.

SYRAH
Cépage emblématique des vins rouges des Côtes-du-Rhône Nord (Côte-Rôtie), la syrah s'est répandue dans la vallée du Rhône, en Provence, en Languedoc-Roussillon et dans le Sud-Ouest.

GRENACHE
Ce cépage rouge d'origine espagnole est cultivé en Provence, dans la vallée du Rhône et en Languedoc-Roussillon.

CINSAULT
Cépage noir à jus blanc, on le retrouve en Provence, dans la vallée du Rhône et en Languedoc-Roussillon.

MOURVÈDRE
Originaire d'Espagne, ce cépage rouge fait partie de l'encépagement de nombreuses AOC de Provence.

DÉGUSTATION MODE D'EMPLOI

Nous avons sélectionné plus de 110 bouteilles françaises. Puis nous avons classé les vins en fonction de leur prix, et par région : 5 euros, 5-10 euros, 10-15 euros et plus de 15 euros, plus une sélection de magnums et Bag-In-Box (Bib). Nous avons ainsi pu déguster des bordeaux, des languedoc, des loire, des provence... et choisi le(s) meilleur(s) dans chaque catégorie.

À MOINS DE 5 €

Mini budget, maxi plaisir

Si les rosés de Provence sont peu nombreux à ce tarif, c'est en Languedoc et dans le Sud-Ouest qu'on se régale.

GOULEYANT

IGP Côtes de Gascogne-Rigal, Les Palombières
Une des bonnes surprises de notre sélection. Rose clair, il offre un joli nez de fruits rouges et beaucoup de fraîcheur en bouche. Le rosé de l'été sans se ruiner !
> 2,80 € en grandes surfaces.

FESTIF

IGP pays d'Oc, Le Chant des Grillons, Vignerons de Puimisson
Ce 100 % syrah à la robe soutenue et au nez très fruité a des arômes de fraises des bois où pointe la violette. Une vraie gourmandise !
> 3,60 € chez les cavistes et à la cave (Tél. : 04 67 36 09 74).

CROQUANT

Rosé d'Anjou, Villa Lorane
A base de gamay, de grolleau et de cabernet franc, ce rosé se boit bien frais autour d'un barbecue. Son nez charmeur aux notes de pêche et d'ananas laisse place à une bouche croquante de framboise.
> 3,10 € en grandes surfaces.

SÉDUISANT

Fronton, Comte de Négret, Cave de Fronton
Composé à 60 % de négrette, un cépage autochtone très aromatique, il révèle des arômes de fruits et de fleurs et une bouche acidulée. Parfait pour accompagner les dîners improvisés (salades, charcuteries...).
> 3,80 € chez Leclerc, Carrefour, Monoprix, Casino, Intermarché...

BIO

IGP pays d'Oc, Hospices catalans, Les vignes de Martin (Cazes)
Friand avec ses notes de fruits rouges et d'épices, sa bouche se fait ronde et veloutée. L'allié idéal des *poissons et des crustacés.*
> 4,50 € chez Biocoop, www.botanic.com et www.cazes-rivesaltes.com

LÉGER

IGP pays d'Oc, Le Petit Balthazar, PH Wine
Avec seulement 11° d'alcool et 87 calories par verre (15 à 25 % de moins que la moyenne des rosés), ce vin se boit jusqu'à plus soif ! Robe claire et nez intense de fruits rouges et noirs.
> 4,90 € chez les cavistes et www.phwine.fr

PROVENÇAL

Côtes-de-Provence, L'Aire du Rossignol, Famille Abeille
Le seul provence de cette sélection s'affirme avec une robe très claire, un nez acidulé et une finale tonique *citronnée et pimentée.*
> 5 € chez Cora, Leclerc, Carrefour, Système U, Auchan.

GASTRONOMIQUE

Côtes-du-Rhône rosé, Domaine des Boumianes
En cours de conversion en agriculture bio, ce domaine produit un rosé structuré à base de grenache, cinsault et syrah, qui accompagnera votre repas quelle que soit la saison.
> 5 € à la cave (Tél. : 04 66 57 29 35).

PHOTOS © SP

DE 5 À 10 €

Des arômes exquis à prix serrés

Un étonnant alsace, un exotique chinon, et de nombreux côtes-de-provence dans cette gamme... Que du très bon.

GRENADINE

Bergerac, Château Court-Les-Mûts
Avec sa couleur grenadine, ce rosé exhale des parfums de framboise et offre une jolie finale tout en rondeur.
> 5,60 € chez les cavistes et au domaine.
www.court-les-muts.com

ENCHANTEUR

Corbières, Château La Cendrillon (vin bio)
Ses notes de framboise et de fraise accompagnées d'une touche acidulée se retrouvent en bouche dans une belle vivacité. A l'apéro et pendant le repas, on ne s'en lasse pas !
> 8 € chez les cavistes.

EXOTIQUE

Chinon, Cuvée Marie-Justine, Baudry-Dutour
Ce cru à la très jolie robe rose clair exprime une vraie personnalité avec des notes de fruits exotiques et de pêche. Il accompagne très bien les plats épicés.
> 6,50 € au domaine.
www.baudry-dutour.fr

VIF

Bordeaux, L'Isle Douce, Château L'Isle Fort
Situé sur le territoire de l'Entre-deux-Mers, ce domaine réalise un très joli rosé AOC aux belles notes de pamplemousse et très vif en bouche.
> 8 € chez les cavistes et au domaine, www.lislefort.com

FLORAL

Alsace, Cuvée Belle Saison, Wolfberger
Avec sa robe « pelure d'oignon », cet alsace, élaboré à partir de pinot noir, se révèle très floral au nez et gourmand en bouche sur des arômes de fruits rouges. Une merveille sur la cuisine asiatique.
> 6,60 € chez les cavistes.

GRAND

Côtes-de-Provence, Petit rosé tout simple, Château Léoube (vin bio)
Typique des côtes-de-provence avec son nez de fruits rouges et d'agrumes, et une bouche sur la pêche blanche. Un délice !
> 9 € chez les cavistes et au domaine, www.chateauleoube.com

ACIDULÉ

Côtes-de-Provence, Les Garrigues d'Eric Beaumard, Château des Demoiselles
Un beau nez complexe mélangeant arômes fruités et fleurs blanches et une bouche tout en finesse et fraîcheur. Parfait à l'apéritif.
> 7,90 € chez Casino.

ÉPICÉ

Côtes-de-Provence, Le Cloître de Sainte Roseline (cru classé)
Le second vin du Château Sainte Roseline, célèbre domaine de Provence, révèle un nez floral et épicé et une très belle longueur en bouche.
> 9,90 € en grandes surfaces.

DE 10 À 15 €

Supérieur, mais abordable

A partir de 10 euros , on trouve des AOC de Provence plus pointues comme Bandol, ou encore le renommé rosé de Tavel.

MINÉRAL

Bergerac, Cuvée Mirabelle, Château de la Jaubertie
Uniquement à base de merlot, ce rosé associe en bouche une belle élégance fruitée avec une pointe de minéralité.
> 10 € chez les cavistes et au domaine, www.chateau-jaubertie.com

FLAMBOYANT

Tavel rosé, Château d'Aqueria
D'une belle robe rubis, sa couleur invite d'emblée à la gourmandise avec un nez puissant de fruits rouges et une finale en bouche explosive. Idéal sur la cuisine indienne.
> 10,50 € chez les cavistes.

ÉQUILIBRÉ

Côtes-de-Provence Sainte-Victoire, Domaine de Saint-Ser
D'une grande finesse au nez avec ses arômes de pêche, ce rosé révèle en bouche un bel équilibre, tout en fraîcheur et élégance.
> 10,80 € au domaine, www.saint-ser.com et au Repaire de Bacchus.

ROSE

Reuilly, Jean-Michel Sorbe
La Loire, grande terre de rosés, démontre avec ce reuilly qu'on y fait de très belles choses. A base de pinot gris, il exhale des notes de rose et de pêche et offre une finale acidulée.
> 10,90 € chez les cavistes.

AMPLE

Bandol, Grande Réserve, Moulin de la Roque
D'une grande amplitude au nez comme en bouche, ce rosé nous régale avec ses arômes de fruits rouges et d'épices finement dosés. Un bon compagnon des plats de poissons.
> 12,15 € au domaine, www.laroque-bandol.fr

GLAMOUR

Côtes-de-Provence, Cuvée Pink Floyd, Château de Miraval (vin bio)
Angelina Jolie et Brad Pitt se sont associés à la famille Perrin (Château de Beaucastel à Châteauneuf-du-Pape) pour ce joli rosé aux arômes floraux, de fruits blancs et rouges. Fin et minéral, il a tout pour devenir une star !
> 15 € sur www.lerepairedebacchus.com

DÉLICIEUX

Côtes-de-Provence, Sainte-Victoire cuvée Fidis, Château Ferry Lacombe
Nez gourmand de fruits rouges et d'agrumes, et une bouche ronde et veloutée se terminant par une pointe de minéralisé, atouts typiques de cette AOC. Un délice !
> 12,50 € chez les cavistes.

SALIN

Côtes-de-Provence, Presqu'île de Saint-Tropez, To B 2012, Domaine de la Bastide blanche
Belle complexité aromatique autour des fleurs blanches, des fruits à noyau et exotiques. Grande finesse et une finale légèrement saline.
> 15 € chez les cavistes.

À PLUS DE 15 €

Le goût de l'exceptionnel

Crus classés, vins de gastronomie... A ce niveau de prix, le rosé n'a plus rien à envier aux meilleurs.

CORSE

Vin de Corse, 1769, Domaine Vico
A base de sciaccarellu, l'un des nombreux cépages autochtones de Corse, ce cru aux notes acidulées est un vrai rosé de plaisir, gourmand et rafraîchissant.
> 15,50 € sur www.repairedebacchus.com

DÉLICAT

Côtes-de-Provence, Le Secret de Léoube, Château Léoube (vin bio)
Une belle robe limpide, des arômes subtils et une bouche pleine d'élégance forment l'équation du bonheur. Un vrai régal !
> 18,50 € au domaine, www.chateauleoube.com

FIN

Côtes-de-Provence, Cuvée Jadis, Château Grand Boise (vin bio)
Bouquet aromatique de fruits rouges, pêche et violette, rehaussé de fines épices pour ce rosé tout en finesse et fraîcheur, qui se termine sur une pointe saline.
> 17 € au domaine, www.grandboise.com

PULPEUX

Côtes-de-Provence, Rose et Or, Château Minuty (cru classé)
D'une robe très pâle, ce rosé laisse exploser ses arômes de pamplemousse qui se traduisent en bouche par une extrême fraîcheur rehaussée d'une note iodée.
> 20 € chez les cavistes.

PUISSANT

Bandol, Château de Pibarnon
Domaine réputé de Bandol, Pibarnon signe un rosé fruité et acidulé avec une longue finale tout en fraîcheur. Un vin de gastronomie à marier sur une cuisine méditerranéenne ou asiatique.
> 21 € chez les cavistes.

RAFFINÉ

Côtes-de-Provence, La Chapelle de Sainte Roseline (cru classé)
Les arômes de pamplemousse et de fruits exotiques que l'on retrouve aussi bien au nez qu'en bouche apportent à ce rosé complexité et vivacité dans un bel équilibre.
> 21,90 € au caveau, www.sainte-roseline.com

EXCEPTIONNEL

Côtes-de-Provence Sainte-Victoire, Cuvée 946, Château Gassier
Nez complexe mêlant les parfums d'agrumes, de fruits exotiques et de pêche blanche avec une note florale et des arômes grillés. Le tout se marie en bouche dans une belle minéralité et avec beaucoup de fraîcheur.
28 € chez les cavistes.

HAUTE COUTURE

Côtes-du-Rhône, Domaine Gourt de Mautens, 2010 (biodynamie)
Ce rosé surprend par sa complexité aromatique et sa belle structure. Sa culture en biodynamie lui offre une grande minéralité. Un véritable vin de gastronomie et de garde.
> 40 € au domaine, www.gourtdemautens.com

SÉLECTION MAGNUM

Dans la cour des grands

Festif, le magnum (125 cl) est aussi tendance. Entre copains ou pour les fêtes familiales, de beaux flacons s'installent à table.

ESTIVAL

IGP pays d'Oc, Le Petit Pont Réserve, Domaine Robert Vic
Son nez fin et sa bouche gourmande pleine de vivacité en font un véritable vin d'été. Du plaisir sans se ruiner !
> 8 € (75 cl : 3,70 €) au domaine, www.preignes.com

RAFRAÎCHISSANT

IGP Sable de Camargue, Domaine Le Pive Gris, Vignobles Jeanjean (vin bio)
Arômes de fraise et d'agrumes qui éclatent en bouche pour une finale acidulée et pleine de fraîcheur.
> 11,25 € (75 cl : 6,70 €) chez les cavistes et au domaine, www.vignerons-passions.fr

AROMATIQUE

Bordeaux, L'Instant Bordeaux, Maison Malet Roquefort
Un nez de fleurs blanches et d'agrumes et une bouche ronde et gourmande à la fraîcheur acidulée.
> 11, 90 € chez Carrefour, Auchan.

STRUCTURÉ

Bordeaux, Les Cigales, Château Penin
Nez complexe tout en finesse et une bouche très structurée qui offre une finale sur le pamplemousse. Belle vivacité.
> 14,20 € (75 cl : 6,85 €) à la propriété, www.chateaupenin.com

SUBTIL

AOC Minervois-La Livinière, L'Ostal Cazes
Son nez, entre pétale de rose et grenadine, laisse place à une bouche légère avec beaucoup de fraîcheur.
> 16 € (75 cl : 7,90 €) chez les cavistes.

EXPRESSIF

IGP pays d'Oc, Lou Rosat, Mas du Novi
Après des arômes d'agrumes très présents au nez, ce rosé révèle des notes vives de fruits rouges et de fruits exotiques.
> 18,10 € (75 cl :7,80 €) au domaine, www.masdunovi.com

FLASHY

Côtes-de-Provence, Domaine Tropez Rosé
Gourmand au nez (fruits exotiques et agrumes), ce vin idéal pour un apéro autour de la piscine rafraîchit les papilles grâce à ses notes citronnées.
> 25 € (75 cl : 8,50 €) au domaine, www.domainetropez.com

HARMONIEUX

Bandol, Domaine de l'Olivette, Cuvée spéciale
Bel ouvrage que ce bandol aux arômes fruités (fruits rouges, pêche blanche, pamplemousse...), à la bouche ample et fraîche, qui se termine par une remarquable pointe d'épices, caractéristique des grands rosés de Bandol.
> 34 € chez les cavistes.

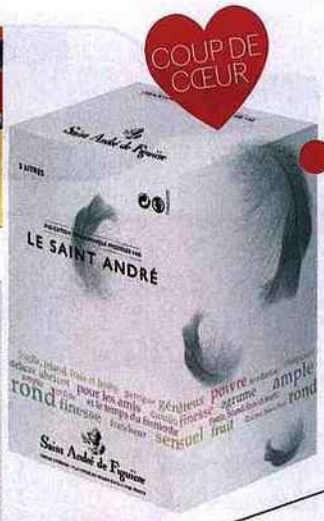
SÉLECTION BIB

Le Bag-in-Box fait un carton

La version améliorée du cubi s'impose d'autant plus à la période estivale. Un rapport qualité-prix très attractif.

FRUITÉ

Coteaux du Vendômois, Le Gris, Cave coopérative du Vendômois
A base de pineau d'Aunis, ce vin gris très fruité exprime des saveurs d'ananas, de pamplemousse et de fraise des bois. Très très gourmand.
> 10,50 € (3 litres) chez les cavistes.



ROND

IGP Var, Le Saint André, Saint André de Figuière
Un beau nez de fruits suivi par une bouche ronde où se mêlent des saveurs d'abricot et de fruits mûrs et une belle fraîcheur.
> 36,50 € (5 litres) chez les cavistes.

CONVIVIAL

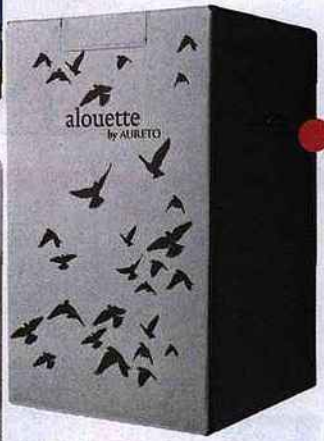
IGP Sable de Camargue, Les Embruns Gris, Jeanjean (vin bio)
Un nez intense aux arômes de pêche, d'agrumes et de fruits frais et une bouche vive et fraîche. Le compagnon des vacances.
> 12,95 € (3 litres) chez Carrefour, Monoprix, Intermarché, Auchan.

SÉDUCTEUR

IGP Alpilles, Lovely, Domaine de La Vallongue (vin bio)
Sa bouche ample et aromatique apporte des notes de bonbon anglais, rehaussées d'agrumes. Idéal pour l'apéritif.
> 15 € (3 litres) chez les cavistes et au domaine, www.lavallongue.com

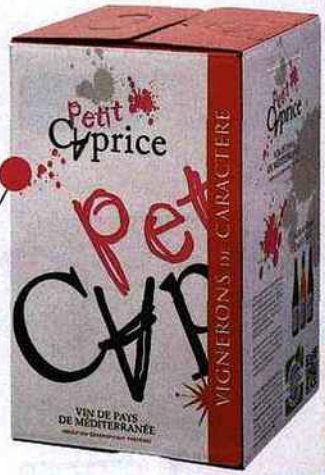
ÉCLATANT

IGP Côtes catalanes, Le Canon du Maréchal, Domaine Cazes (vin bio)
Sa robe est éclatante, les fruits rouges explosent au nez et offrent une bouche charnue et gourmande sur une pointe acidulée.
> 13 € (3 litres) chez les cavistes, et sur www.cazes-rivesaltes.com



FRAIS

IGP Vaucluse, Alouette by Aureto
Très léger, ce rosé offre des notes de petits fruits rouges et une belle fraîcheur en bouche. A siroter tranquillement sous la tonnelle.
> 18 € (5 litres) à la cave, www.aureto-online.fr



ALLÉCHANT

IGP Vin de pays de Méditerranée, Petit Caprice, Vignerons de Caractère
Gourmand avec ses arômes de fraise et de berlingot, ce rosé évolue en bouche vers des notes de fleurs et d'agrumes. Belle vivacité.
> 15 € (5 litres) chez les cavistes.

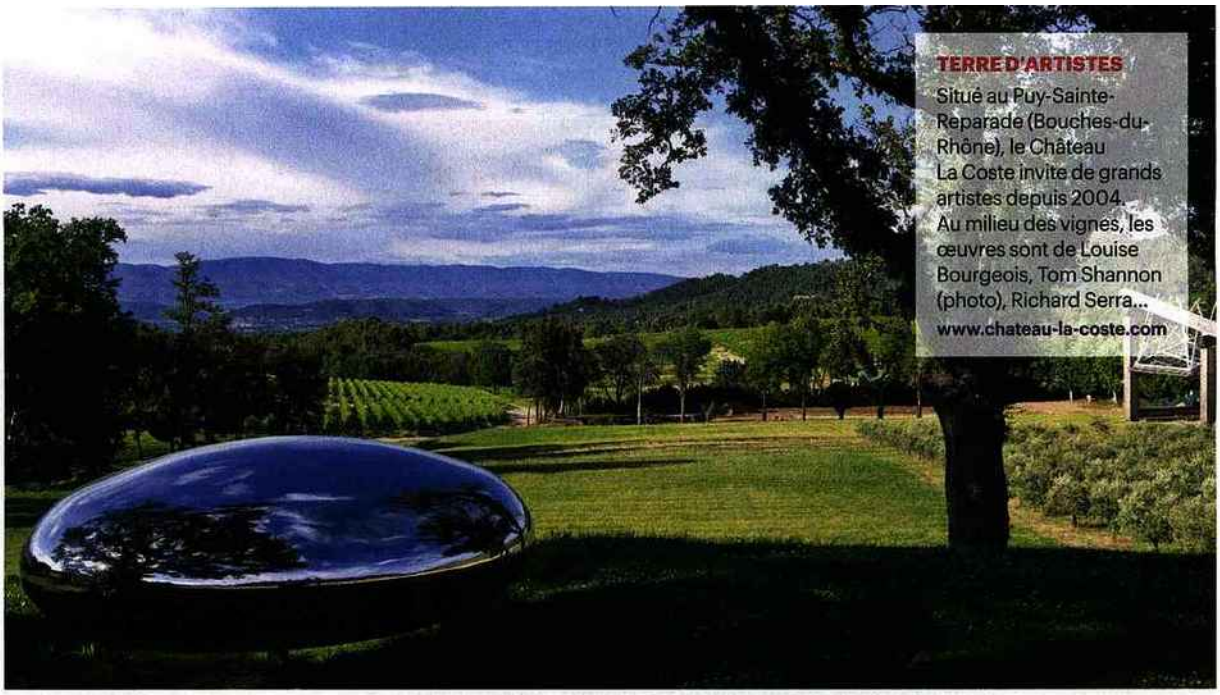
AGRÉABLE

Bourgueil, Vignoble de la Grioche
Un beau nez fruité et une bouche agréable entre les fruits et la fraîcheur. Belle vivacité.
> 14,50 € (5 litres) à la propriété. Tél. : 02 47 97 31 64.

AUJOURD'HUI EN FRANCE MAGAZINE
25 AVENUE MICHELET
93408 SAINT OUEN CEDEX - 01 40 10 30 30

10 MAI 13
Hebdomadaire Province

Surface approx. (cm²) : 4289
N° de page : 71



TERRE D'ARTISTES
Situé au Puy-Sainte-Réparade (Bouches-du-Rhône), le Château La Coste invite de grands artistes depuis 2004. Au milieu des vignes, les œuvres sont de Louise Bourgeois, Tom Shannon (photo), Richard Serra...
www.chateau-la-coste.com

La Provence cultive les passions

Dégustations, concerts, expos... Le plus ancien des vignobles français est une destination idéale pour un été plein de saveurs.

Impossible de parler de rosé sans penser à la Provence. Et pour cause : la tradition remonte à l'Antiquité, lorsque les Grecs introduisirent les premières vignes à Marseille, il y a vingt-six siècles. La Provence est donc le plus ancien des vignobles français. Elle est aujourd'hui la première région de France productrice de vins rosés, avec six appellations (Côtes-de-Provence, Côtes-de-Provence Sainte-Victoire, Fréjus, la Londe, Coteaux-d'Aix-en-Provence, Coteaux-Varois-en-Provence) . Elle réalise 40 % des volumes, devant la Loire (18 %) et le Rhône (14 %). Caractérisés par leur couleur pâle et leur puissance aromatique, les rosés de Provence ont développé un style qui tend à devenir la référence. Mais il n'y a pas que le vin ! Les paysages sublimes valent aussi le détour et de nombreux domaines viticoles proposent, entre deux dégustations, expositions d'artistes et concerts. ●

ÉTAPE INATTENDUE
Face à la montagne Sainte-Victoire, le Château Grand Boise (Bouches-du-Rhône) accueille Colin Champsaur, Alain Domagala et Liselot van der Heidjen dans le cadre d'Ulysses, itinéraire d'art contemporain conçu par le Frac Provence-Alpes-Côte d'Azur. Expo jusqu'à fin décembre 2013.
www.grandboise.com

PÉPITE PROVENÇALE
Cru classé des Arcs-sur-Argens, (Var), ce domaine célèbre l'union du vin et de l'art contemporain. Après Rotraut, César et William Sweetlove, les œuvres du peintre Robert Courtright et du sculpteur Bruno Romeda sont au domaine du 30 juin au 30 septembre. A noter aussi, une série de concerts du 18 au 31 juillet.
www.sainte-roseline.com

VIGNES JAZZY
Le domaine de l'Olivette, à Bandol (Var), organise chaque été des manifestations culturelles : sculptures, peintures, et du jazz dans les vignes en juillet et août. Concert de boogie-woogie des pianistes Jean-Paul Amouroux et Franck Muschalle le 19 juillet, Phil Boogie Quartet le 9 août.
www.domaine-olivette.com

Eléments de recherche : DOMAINE SAINT-ANDRÉ DE FIGUIÈRE : côtes de Provence, uniquement les vins, toutes citations